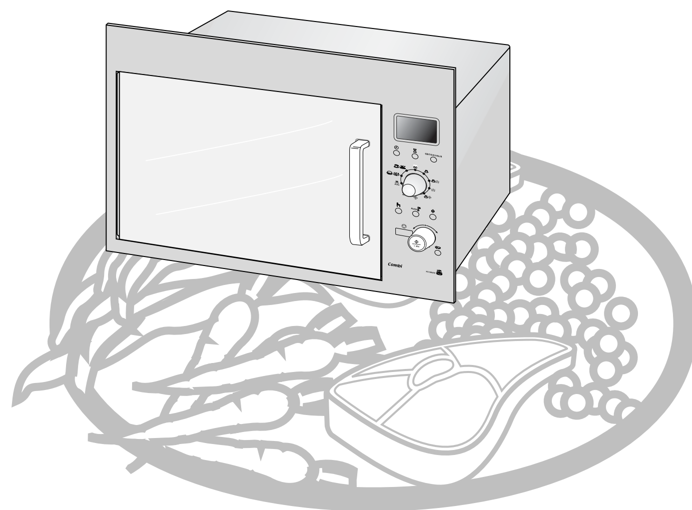
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

FC139ST / FC139STT
FC139STB / FC139STF

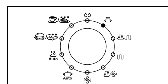


Code No.: DE68-02557D

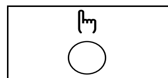
PL

Skrócona instrukcja obsługi

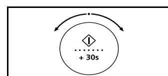
Chcę coś ugotować



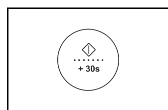
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Mikrofale ( ).**



2. Wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) aż do wyświetlenia właściwego poziomu mocy

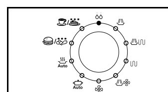


3. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętło sterowania** według potrzeby.

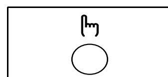


4. Wciśnij **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sy-gnał przypominający.

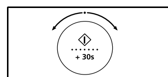
Chcę coś rozmrozić



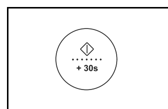
1. Umieść zamrożoną żywność w kuchence.
   Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Rozmrażanie** ( ).



2. Wybierz rodzaj żywności wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aż będzie wybrany żądany rodzaj żywności.

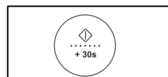


3. Wybierz wagę potrawy obracając **pokrętło sterowania** według potrzeby.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ) .
   Rezultat: Rozmrażanie rozpocznie się.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się syg-nał przypominający.

Chcę przedłużyć gotowanie o dodatkowe 30 sekund

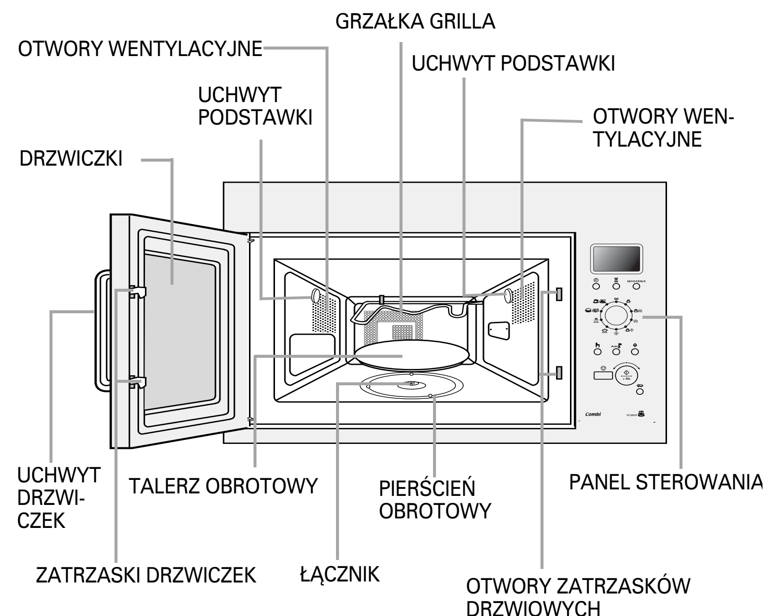


Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij przycisk +30s ( ) raz lub więcej razy dla każ-dych dodanych 30 sekund czasu gotowania.



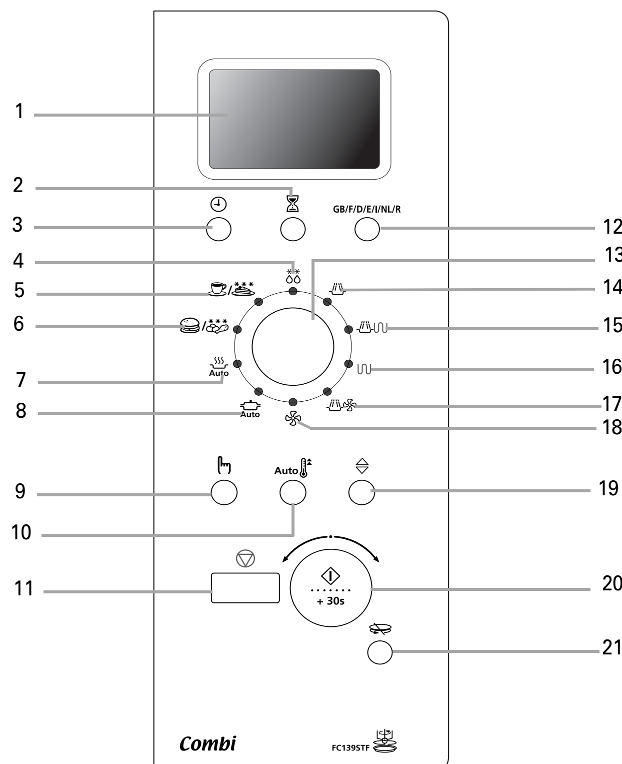
Za pierwszym razem po podłączeniu przewodu zasilania do gniazda ściennego lub po przerwie w dostawie prądu na wyświetlaczu pokaże się wskazanie "SELECT YOUR LANGUAGE" (wybierz język informacji). W tym momencie musisz wybrać język informacji wyświetlanych przez wyświetlacz. Do wy-boru jest język angielski, francuski, niemiecki, hiszpański, włoski, holenderski i rosyjski. Więcej informacji znajduje się na stronie 5.

Kuchenka



PL

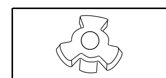
Panel sterowania



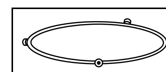
1. Wyświetlacz
2. Przycisk czasów odstania
3. Przycisk ustawień zegara
4. Tryb funkcji automatycznego rozmrażania
5. Tryb Cafeteria
6. Tryb gotowania Junior/Snack (dla dzieci/przekąski)
7. Tryb funkcji automatycznego odgrzewania
8. Tryb funkcji automatycznego gotowania
9. Przycisk wyboru trybu
10. Przycisk trybu wstępnego ogrzewania kuchenki
11. Przycisk Stop/Kasowanie
12. Przycisk trybu wyboru języka
13. Pokrętło Gotowania
14. Tryb mikrofale
15. Tryb kombinowany (mikrofale + grill)
16. Tryb grillowania
17. Tryb kombinowany (mikrofale + konwekcja)
18. Tryb konwekcja (termoobieg)
19. Przycisk Więcej/Mniej
20. Przycisk Start / ustawień czasu gotowania i wyboru wagi
21. Przycisk włączania / wyłączania mechanizmu obracania talerza szklanego

Akcesoria

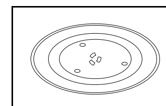
W zależności od zakupionego modelu, razem z kuchenką są dostarcza-ne następujące akcesoria, które mogą być używane na różne sposoby.



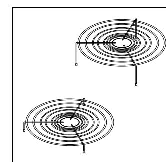
1. **Łącznik**, do umieszczenia na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



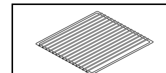
2. **Pierścień obrotowy**, do umieszczenia w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



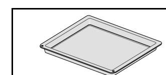
3. **Talerz obrotowy**, do umieszczenia na pierścieniu obroto-wym, w środkowej części pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie: Szklany talerz obrotowy służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



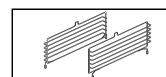
4. **Podstawki z metalu** (wysoka, niska), do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie: Podstawki mogą być używane do goto-wania żywności w dwóch naczyniach jednocześnie. Małe naczynie może być postawione na talerzu obrotowym a dru-gie naczynie na podstawce. Podstawki metalowe mogą być wykorzystywane do gotowania z użyciem grilla, konwekcji i gotowania kombinowanego.



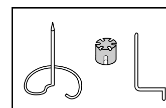
5. **Prostokątny ruszt metalowy**, do postawienia na pod-stawce z uchwytami.
   Przeznaczenie: Ruszt metalowy jest przeznaczony do go-towania **z konwekcją**. (Patrz strona 15)



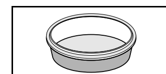
6. **Prostokątna podstawka metalowa**, do postawienia na podstawce z uchwytami.
   Przeznaczenie: Podstawka metalowa jest przeznaczona do gotowania **z konwekcją**. (Patrz strona 15)



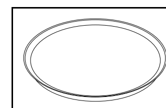
7. **Podstawka z uchwytami**, do umieszczenia przy prawej i lewej ściance komory kuchenki. (Patrz strona 15)
   Przeznaczenie: Podstawka z uchwytami jest przeznaczo-na do gotowania z konwekcją (patrz stro-na 15).



8. **Szpikulec rożna**, **łącznik do barbecue i szpikulec**, do umieszczenia w misce szklanej (tylko FC139STB/FC139STF).
   Przeznaczenie: Szpikulec rożna jest wygodnym sposobem grillowania np. kurczaka, ponieważ mięsa nie trzeba odwracać. Może być używany do gotowania kombinowanego z grillem.



9. **Miska szklana**, do umieszczenia na talerzu obrotowym (tylko FC139STB/FC139STF)
   Przeznaczenie: do ustawienia pionowego rożna do pieczenia.



10. **Talerz do przypiekania**, do umieszczenia na talerzu obrotowym (tylko FC139STT/FC139STF).
    Przeznaczenie: Do przypieczenia żywności w trybach go-towania mikrofalami i kombinowanego z grillem. Pomaga uzyskać chrupkie ciasta i spód pizzy.

PL

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Właśnie kupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na te-mat gotowania w Waszej nowej kuchence:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Opis akcesoriów i naczyń zalecanych do używania***
- ***Pożyteczne wskazówki na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis trzech podsta-wowych rodzajów pracy kuchenki:

- ***Gotowania (tryb mikrofale)***
- ***Rozmrażania***
- ***Przedłużenia gotowania o 30 sekund, jeżeli potrawa jest niedokładnie ugotowana i wymaga dodatkowego podgrze-wania.***

Na początku instrukcji znajdują się opis kuchenki i bardziej istotny opis panelu sterowania, ułatwiający odnalezienie odpowiednich przy-cisków i obsługę kuchenki.

W opisach krok po kroku procedur postępowania wykorzystano dwa symbole:


Ważne


Uwaga

Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenia na nadmierne działanie energii mikrofalowej

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szko-dliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwicz-kami, nie próbuj manipulować przy zatrzaskach drzwiczek i wkładać żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczel-niających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczel-niających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką

(c) Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.
Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację pro-ducenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZAPAMIĘTAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.
Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Mogą wystąpić wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.

2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojem-ników, np. słoików z jedzeniem dla dzieci.
   - Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wy-buchnięcie.
   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, przebij skórkę, opakowanie itp.

3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie ścianek kuchenki.
   Wskazówka: Możesz na stałe umieścić w kuchence szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz pustą kuchenkę.

4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych ma-teriałami lub papierem.
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydo-stającego się z kuchenki.

5. **ZAWSZE** używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zaw-sze jest przenoszone na naczynie. Z tego powodu naczynia są zawsze gorące.

6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchenki.
   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych ma-teriałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.

7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania.
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej np. do suszenia gazet.
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz prze-wód zasilający od gniazdka.

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

8. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
- Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADA-MI PIERWSZEJ POMOCY:
  - * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  - * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  - * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- NIGDY nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąskimi szyjkami mogą eksplodować po przegrzaniu.
- **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
- **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.
- Podczas podgrzewania napojów za pomocą mikrofal może dojść do opóź-nionego wykipienia, dlatego uważaj przy wyjmowaniu naczynia z kuchenki.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą spo-wodować oparzenie.

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
- Czyść wnętrze kuchenki po każdym użyciu za pomocą roztworu delikat-nego detergentu, ale przed tym pozostaw kuchenkę do ostygnięcia, aby uniknąć oparzenia.

Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne “kliknięcia”, szczególnie pod-czas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyj-ściowej. Jest to zjawisko normalne.

13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpie-czeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie odcięta. Po odczekaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.
- Nie martw się, jeżeli kuchenka kontynuuje pracę po zakończeniu gotowania.

Powód: Niniejszy produkt został zaprojektowany do kilkuminutowego chło-dzenia się bez wytwarzania mikrofal (MWO) dla schłodzenia części elektronicznych we wnętrzu po wciśnięciu przycisku stop lub ot-warciu drzwiczek kuchenki po zakończeniu gotowania w przypad-kach używania trybów pracy (mikrofale, grill, konwekcja, mikrofale + grill, mikrofale + konwekcja). Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Nas-tępnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
W czasie gotowania należy patrzeć do wnętrza kuchenki tylko od czasu do czasu przy podgrzewaniu lub gotowaniu w zamkniętych pojemnikach czy opakowaniu plastikowym albo innym materiale łatwopalnym.

OSTRZEŻENIE:
Nie używaj kuchenki z uszkodzonymi drzwiczkami lub uszczelką aż do chwili dokonania naprawy przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE:
Podejmowanie przez osoby inne niż upoważnione jakichkolwiek napraw, które obejmują zdejmowanie obudowy kuchenki stanowiącej ochronę przed energią mikrofal jest ryzykowne dla tych osób.

OSTRZEŻENIE:
Płyny i żywność nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponie-waż mogą wybuchnąć.

OSTRZEŻENIE:
Pozwalaj dzieciom używanie kuchenki bez nadzoru wyłącznie wtedy, gdy potrafią używać kuchenki w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z zagrożeń wynika-jących z niewłaściwego użytkowania.

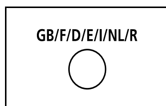
OSTRZEŻENIE:
Obudowa kuchenki i drzwiczki rozgrzewają się podczas gotowania z konwekcją i gotowania kombinowanego.

 NIE UŻYWAJ kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego łącznika pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

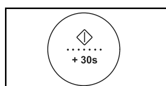
PL

Wybór języka wyświetlanych informacji

Przy pierwszym podłączaniu przewodu zasilania do gniazda lub po przerwie w zasilaniu, na wyświetlaczu pokazuje się informacja "SELECT YOUR LANGUAGE" (wybierz swój język). W tym momen-cie musisz wybrać język informacji na wyświetlaczu. Można wybrać język angielski, francuski, niemiecki, hiszpański, włoski, holenderski i rosyjski.



1. Wciśnij przycisk **Język** natychmiast po włączeniu zasilania kuchenki, lub bezpośrednio po przerwie w zasilaniu.
   Rezultat: Jeżeli będziesz kontynuować wciskanie przy-cisku **Język**, ustawienie będzie się cyklicznie zmieniało w następującej kolejności:
   ENGLISH (LBS – funty), ENGLISH (KG), FRENCH, GERMAN, SPANISH, ITALIAN, DUTCH, RUSSIAN.



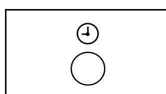
2. Kiedy wybierzesz język i wyświetlenia, których chcesz używać, wciśnij przycisk **Start** (◇), aby zakończyć pro-cedurę.

Ustawianie czasu

Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy sprawdzić wskazanie zegara:

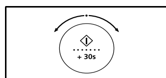
- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

✉ Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie

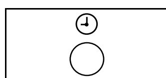


1.

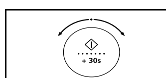
Aby wyświetlić czas w trybie...	**Wciśnij przycisk Zegar(◷)**
12-godzinnym	Raz
24-godzinnym	Dwa razy



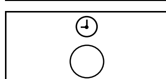
2. Obracaj **pokrętłem sterowania**, aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk **Zegar** (◷).



4. Obracaj **pokrętłem sterowania**, aby ustawić wskazanie minut.



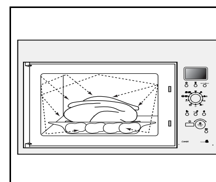
5. Wciśnij przycisk **Zegar** (◷).
   Rezultat: Wskazanie godziny będzie wyświetlone zawsze wtedy gdy kuchenka nie pracuje.

Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwal-niana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu, jak i barwy.
Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania***
- ***Odgrzewania***
- ***Gotowania***

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozpro-wadzane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu ugotowana równomiernie.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na za-sadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wyko-rzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - Ilości i gęstości
   - Zawartości wody
   - Temperatury początkowej (zamrożona lub nie)


Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrze-gać czasów odstania podawanych w przepisach lub w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

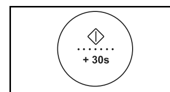
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy
- Jednakową temperaturę w całej potrawie

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym mo-mencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo. Jeżeli masz wątpliwości, przeczytaj rozdział zatytułowany " Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów " na następnej stronie.


Kuchenka musi być podłączona do właściwego gniazda ścien-nego. Talerz szklany musi znajdować się na miejscu w kuchence. Jeżeli jest używany poziom mocy inny niż maksymalny (100% - 900W) do zagotowania wody będzie potrzeba więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki pociągając za uchwyt po prawej stronie drzwiczek. Umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Zamknij drzwiczki.



1. Wciśnij przycisk **Start** (◇) i ustaw czas gotowania na 4 do 5 minut wciskając przycisk **Start** (◇) odpowiednią ilość razy.
   Rezultat: Kuchenka będzie ogrzewać wodę przez 4 do 5 mi-nut. W tym czasie woda powinna się zagotować.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Zapoznawanie się z nowym urządzeniem zawsze zajmuje trochę czasu. Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spró-buj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań. Mogą zaoszczędzić czas i niedogodności związane z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

- ◆ Poniższe zjawiska występują normalnie.
  - Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
  - Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych
- ◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas i wcisnąłeś przycisk **Start** (⟐)?
  - Czy drzwiczki są zamknięte?
  - Czy doszło do przeciążenia sieci co spowodowało odłączenie bezpiecz-nika w układzie zasilania lub nie zadziałał bezpiecznik elektryczny?
- ◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
  - Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
  - Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?
- ◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (łuk elektryczny)
  - Czy używasz naczynia z metalowymi ozdobami?
  - Czy zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego narzędzia?
  - Czy użyta folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?
- ◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
  - Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne.
    - * Rozwiązanie: ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
  - Jeżeli mikroprocesor wykryje interferencję może dojść do skasowania ustawień
    - * Rozwiązanie: Odłącz wtyczkę zasilania i podłącz ponownie. Skasuj ustawienie czasu.
- ◆ Wskazanie “3”
  - Wiadomość "E3" pojawia się automatycznie w chwili przegrzania kuchen-ki mikrofalowej. Po wyświetleniu się wskazania “E3” wciśnij przycisk "⊘", aby włączyć tryb początkowy pracy.

jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły ci rozwiązać problemów, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy samsung.

Prosimy o zanotowanie następujących informacji:
- ***Modelu i numeru seryjnego normalnie wydrukowanego z tyłu kuchenki***
- ***Szczegółów gwarancji***
- ***Jasnego opisu problemu***

Następnie prosimy o skontaktowanie się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem pogwarancyjnym SAMSUNG.

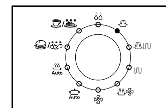
Gotowanie/Odgrzewanie

PL

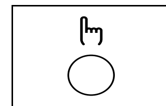
Poniższe procedury wyjaśniają w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność.

☞ ZAWSZE sprawdzaj ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

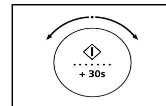
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zam-knij drzwiczki. Nigdy nie włączaj kuchenki mikrofalowej jeżeli jest pusta.



1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Mikrofale** ( ).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   (gotowanie jednoetapowe)
   (tryb mikrofale)

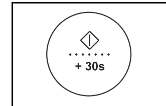


2. Wybierz właściwy poziom mocy ponownie wciskając przy-cisk **Wybierz** ( ) aż do wyświetlenia żądanego poziomu mocy wyjściowej. Więcej informacji na temat poziomów mocy znajduje się w tabeli obok.



3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.
   - Przykład: Aby ustawić czas na 3 minuty, 30 sekund, obracaj pokrętło sterowania w prawo do uzyskania takiego wskazania na wyświetlaczu.

   Rezultat: Wyświetli się czas gotowania.



4. Wciśnij przycisk **Start** (⟐).
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki zacznie się obracać talerz szklany. Gotowanie rozpocz-nie się, a kiedy się zakończy:
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwięko-wy i zamiga "0". Następnie co minutę roz-legnie się sygnał przypominający.

   ✉ Jeżeli chcesz sprawdzić aktualny poziom mocy kuchenki, jeden raz wciśnij **Wybierz** ( ). Jeżeli chcesz zmienić poziom mocy w czasie gotowa-nia, dwa lub więcej razy wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) aby wybrać żądany poziom mocy.

✉ Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymal-nym poziomem mocy (900W), możesz również po prostu wcisnąć przycisk **Start** (⟐) jeden raz dla każdych dodawanych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka natychmiast rozpocznie gotowanie.

PL

Poziomy mocy i dobór czasu

Funkcja wyboru poziomu mocy pozwala na adaptację ilości rozprasza-nej energii i czasu potrzebnego do gotowania lub odgrzewania żywnoś-ci w zależności od jej typu i ilości. Można wybrać jeden spośród z sześ-ciu poziomów mocy.

Poziom mocy	Procent	Moc wyjściowa
WYSOKI	100%	900W
ŚREDNIO WYSOKI	67%	600W
ŚREDNI	50%	450W
ŚREDNIO NISKI	33%	300W
ROZMRAŻANIE	20%	180W
NISKI	11%	100W

MIKROFALE + GRILL
COMBI I :600 W+GRILL
COMBI II :450 W+GRILL
COMBI III :300 W+GRILL

MIKROFALE + KONWEKCJA

600 W x 40 °C	450 W x 40 °C	300 W x 40 °C	100 W x 40 °C
600 W x 100 °C	450 W x 100 °C	300 W x 100 °C	100 W x 100 °C
600 W x 140 °C	450 W x 140 °C	300 W x 140 °C	100 W x 140 °C
600 W x 160 °C	450 W x 160 °C	300 W x 160 °C	100 W x 160 °C
600 W x 180 °C	450 W x 180 °C	300 W x 180 °C	100 W x 180 °C
600 W x 200 °C	450 W x 200 °C	300 W x 200 °C	100 W x 200 °C
600 W x 220 °C	450 W x 220 °C	300 W x 220 °C	100 W x 220 °C
600 W x 250 °C	450 W x 250 °C	300 W x 250 °C	100 W x 250 °C

Czasy gotowania podane w przepisach i w niniejszej instrukcji obsługi odpowiadają konkretnym, wskazanym poziomom mocy.

Jeżeli wybierzesz...	Wówczas czas gotowania musi być...
Wyższy poziom mocy Niższy poziom mocy	Skrócony Wydłużony

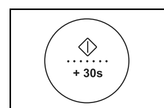
Zatrzymanie gotowania

Można w każdej chwili zatrzymać gotowanie dla:
- ***Sprawdzenia żywności***
- ***Obrócenia jej na drugą stronę lub zamieszania***
- ***Pozostawienia jej do odstania***

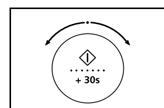
Aby zatrzymać gotowanie...	Wówczas...
Na chwilę	Otwórz drzwiczki. Rezultat: Gotowanie rozpocznie się. Aby przywrócić gotowanie, zamknij ponownie drzwi i wciśnij przycisk **Start** ( ).
Całkowicie	Wciśnij przycisk **Stop**( ). Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Stop**( ).

Zmiana czasu gotowania

Tak jak w gotowaniu tradycyjnym, można przekonać się, że w zależ-ności od charakterystyki żywności i własnego smaku musisz nieznacz-nie regulować czas gotowania. Można:
- ***Sprawdzić jak postępuje gotowanie po prostu otwierając drzwiczki kuchenki,***
- ***Wydłużać lub skracać pozostający czas gotowania.***



1. Aby wydłużyć czas gotowania żywności, wciśnij przycisk **Start** ( ) jeden raz dla każdych 30 sekund, które chcesz dodać.
   - Przykład: Aby dodać trzy minuty wciśnij przycisk **Start** ( ) sześć razy.



2. Podczas gotowania by wydłużyć lub skrócić czas gotowa-nia żywności obróć **pokrętło sterowania** w prawo lub w lewo.

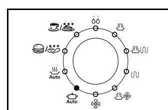
Używanie funkcji automatycznego gotowania

PL

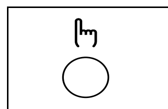
Funkcja automatycznego gotowania () posiada cztery zaprogra-mowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania zarówno czasu gotowania jak i poziomu mocy.
Za pomocą pokrętła sterowania można ustawić wielkość porcji.

☛ Używaj tylko naczyń bezpiecznych dla kuchenek mikrofalowych.

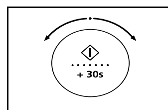
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zam-knij drzwiczki.



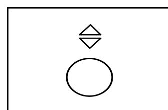
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Gotowanie Auto-matyczne** ( ).



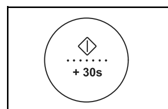
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciska-jąc przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowa-nych ustawień znajduje się w tabeli obok.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, od-powiednio wciskając przyciski **Więcej**/**Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wy-branych ustawień automatycznych.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sy-gnał przypominający.

poniższa tabela prezentuje różne programy automatycznego odgrzewania i gotowania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia programy numer 1 i 3 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal.
Program numer 2 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i kon-wekcji. Program numer 4 działa tylko z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji oraz mikrofal i grilla.

Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Ziemniaki obrane	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 minut	Wybierz ziemniaki podobnej wiel-kości i zważ takie ok 200 g/szt. Umyj i ponakłuwaj za pomocą wi-delca. Dwa ziemniaki połóż naprze-ciw siebie i 4 lub 6 ułóż dookoła na wysokiej podstawce. Obróć na dru-gą stronę po usłyszeniu sygnału.
2	Kurczak pieczony	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min.	Posmaruj kurczaka olejem i przy-praw pieprzem, solą i papryką. Połóż na niskiej podstawce pier-sią zwróconego do dołu. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.
3	Kawałki kurczaka	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min.	Posmaruj kawałki kurczaka oliwą i przypraw pieprzem, solą i papryką. Ułóż kawałki wokół na wysokiej pod-stawce metalowej zwrócone skórą w dół. Obróć na drugą stronę po usły-szeniu sygnału dźwiękowego.
4	Pieczeń wołowa/ Pieczeń jagnięca	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Posmaruj wołowinę / jagnięcinę oliwą i przypraw (tylko pieprzem, solić należy po upieczeniu). Ułóż na niskiej podstawce ze stroną z tłuszczem zwróconą do dołu. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po upieczeniu i na czas odstania mięso należy za-winąć w folię aluminiową.

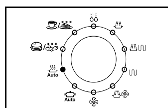
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania

PL

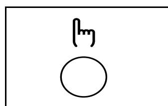
Funkcja automatycznego odgrzewania () posiada cztery zaprogra-mowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania zarówno czasu gotowania jak i poziomu mocy.
Za pomocą pokrętła sterowania można ustawić wielkość porcji.

☞ Używaj tylko naczyń bezpiecznych dla kuchenek mikrofalowych.

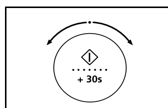
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zam-knij drzwiczki.



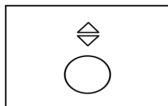
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Odgrzewanie Automatyczne** ( ).



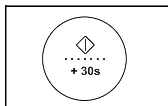
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz podgrzewać wcis-kając przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramo-wanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz rozmiar porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas podgrzewania jeżeli to konieczne, od-powiednio wciskając przyciski **Więcej**/**Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest podgrzewana odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się syg-nał przypominający.

Poniższa tabela prezentuje różne programy automatycznego odgrzewa-nia i gotowania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia Progra-my numer 1 i 2 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal.
Programy numer 3 i 4 działają z wykorzystaniem kombinacji mikrofal
i konwekcji.

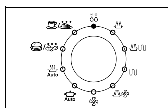
Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Gotowe potrawy (schłodzone)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Połóż na talerzu ceramicznym i przykryj folią kuchenną do mikro-fal. Program pasuje do odgrze-wania dań złożonych z trzech składników (np. mięso z sosem, warzywami i dodatkiem jak ziem-niaki, ryż lub makaron).
2	Zupa/sos (schłodzone)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Wlej do głębokiego talerza cera-micznego lub miski i przykryj na czas odgrzewania i odstania. Za-mieszaj starannie przed i po cza-sie odstania.
3	Pizza (zamrożona)	300 g 400 g 500 g	-	Połóż zamrożoną pizzę na wyso-kiej podstawce.
4	Bułki (zamrożone)	100-150 g (2 sztuki) 200-250 g (4 sztuki) 300-350 g (6 sztuki) 400-450 g (8 sztuki)	3-5 min	Ułóż 2 do 6 zamrożonych bułek w koło na niskiej podstawce. 8 zamrożonych bułek ułóż po rów-no na niskiej i wysokiej podstaw-ce. Niniejszy program jest odpo-wiedni do małych, zamrożonych wypieków jak bułki, ciabatta i małe bagietki.

Używanie funkcji automatycznego rozmrażania

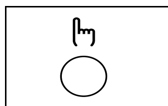
Funkcja automatycznego rozmrażania (⁂) pozwala na rozmrażanie steków/kotletów/mięsa siekanego/kawałków kurczaka/mięsa mielone-go /kurczaka/ryb/chleba i ciast. Czasy rozmrażania i poziomy mocy są wybierane automatycznie. Po prostu wybierz program i wagę żywności.

☞ Używaj tylko pojemników bezpiecznych dla kuchni mikrofalowych.

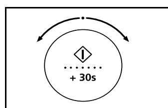
Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.



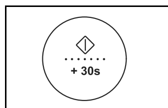
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Rozmrażanie Automatyczne** (⁂).



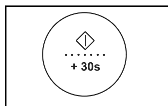
2. **Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrażać wciska-jąc przycisk Wybierz** (☝). Dokładny opis zaprogramowa-nych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wagę żywności obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
   Rezultat:
   - ◆ Rozmrażanie rozpocznie się.
   - ◆ W połowie czasu rozmrażania rozlegnie się sygnał przypominający o konieczności obrócenia żywności na drugą stronę.



5. Ponownie wciśnij przycisk **Start** (◇), aby zakończyć rozmrażanie.
   Rezultat: Po zakończeniu rozmrażania rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy i migać będzie wskazanie „0”. Następnie co minutę rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Można również manualnie rozmrażać żywność. Aby to zrobić wy-bierz funkcję gotowania/odgrzewania mikrofalami z poziomem mocy 180W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale "Goto-wanie / Odgrzewanie" na stronie 7.

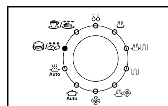
Poniższa tabela przedstawia różne programy automatycznego rozmra-żania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Usuń wszystkie rodzaje opakowań przed rozpoczęciem rozmrażania. Mięso, drób i ryby połóż na ceramicznym naczyniu.

Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Steki/Kotlety/ Mięso siekane/ Kawałki kurczaka	200-1200g	10 - 60 min.	Okryj brzegi folią aluminiową. Obróć mięso po usłyszeniu sy-gnału kuchenki. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania plastrów mięsa lub drobiu jak steki, kotlety, nóżki kurczaka, piersi kurczaka lub kaczki i mię-sa siekanego.
2	Mięso	600-2000g	20 - 90 min.	Brzegi okryj folią aluminiową. Kiedy usłyszysz sygnał, obróć mięso na drugą stronę. Program jest przeznaczony do rozmraża-nia mięsa (wieprzowiny, wołowiny, jagnięciny) lub giczy jagnię-cych.
3	Kurczak	600-2000g	20 - 60 min.	Okryj nogi i skrzydełka folią alu-miniową. Połóż piersią w dół. Obróć kurczaka na drugą stronę po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania kurczaka w całości.
4	Ryby	200-2000g	20 - 50 min.	Okryj ogon folią aluminiową. Obróć rybę na drugą stronę po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania całych ryb jak i filetów.
5	Chleb	100-1000g	5 - 20 min.	Chleb połóż na kawałku papieru do pieczenia i obróć po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do wszystkich ro-dzajów chleba, całego i pokrojo-nego jak również bułek i bagie-tek. Ułóż bułki w koło.
6	Ciasto	100-1500g	5 - 60 min.	Połóż ciasto na talerzu szklanym. Program ten jest przezna-czony do wszystkich rodzajów ciasta z owocami, rolad z kremem i biszkoptu. Program nie jest przeznaczony do rozmraża-nia ciast z galaretką lub lodami oraz z polewą czekoladową lub kremową.

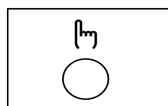
Używanie funkcji Junior/Snack

PL

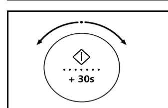
Funkcja Junior/Snack ( ) posiada sześć zaprogramowanych cza-sów gotowania, nie trzeba więc ustawiać czasu gotowania i poziomu mocy.
Można ustawiać liczbę porcji obracając pokrętło sterowania.
Na początku umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



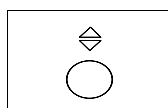
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Junior/Snack ( ).**



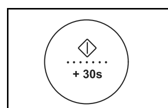
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciska-jąc przycisk **Wybierz** ( ) . Dokładny opis zaprogramo-wanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stro-nie.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, od-powiednio wciskając przyciski **Więcej**/**Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych, zaprogramowanych ustawień.
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zami-ga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

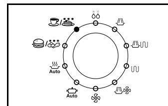
Poniższa tabela prezentuje automatyczne programy gotowania typów żywności i przekąsek, które są ulubione przez dzieci oraz do snaków i przekąsek dla wszystkich. Zawiera ich ilości, czasy odstania i odpo-wiednie zalecenia.
Programy numer 1, 2, 5 i 6 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal. Program numer 3 działa z wykorzystaniem kombinacji mi-krofal i grilla. Program numer 4 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji.

Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Hamburger (schłodz-ony)	150 g (1sztuka) 300 g (2sztuki)	1-2 min	Połóż hamburger (bułka z kawałkiem wołowiny) lub hamburger z serem na papierze kuchennym. Jeden hamburger połóż pośrodku, dwa naprzeciw siebie na talerzu szklanym.Po podgrzaniu ubierz sałatą, plaster-kiem pomidora, dresingiem i przyprawami.
2	Pierożki Mini Ravioli (schłodz-one)	200-250g 300-350g	3 min	Włóż schłodzone mini ravioli do plastikowego naczynia przeznaczonego do kuchni mikrofal-owych i postaw na środku talerza szklanego. Nakłuj folię gotowego produktu lub pokrywkę plastikowego opakowania z folią do odgrzewania mikrofalami. Dokładnie wymieszaj przed po czasie odstania. Program ten jest przeznaczony do odgrzewania ravioli jak również makaronu z sosem.
3	Mrożone skrzydełka kurczaka	200-250g 300-350g 400-450g	2 min	Ułóż gotowe skrzydełka lub małe podudzia (obgotowane i przyprawione) na podstawce metalowej ze skórą zwróconą do dołu. Ułóż je w koło i pozostaw wolny środek. Obróć po sygnale dźwiękowym.
4	Zamrożone snaki typu pizza	150 g (4-6 szt) 250 g (7-9 szt)	-	Zamrożone przekąski typu pizza lub mini quiche rozłóż równomiernie na podstawce.
5	Popcorn	100 g	-	Używaj produktu przeznaczonego do przygot-owywania w kuchenkach mikrofalowych. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta żywności i umieść opakowanie na środku tale-rza szklanego. W czasie działania tego programu kukurydza będzie pękać i torba zwiększy objętość. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu i otwieraniu gorącej torby z popcornem.
6	Nachos	125 g	-	Rozłóż nachos (chipsy typu tortilla) na płaskim talerzu ceramicznym. Posyp z wierzchu 50g tartego sera cheddar i przyprawami. Postaw na talerzu szklanym.

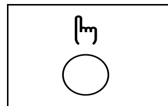
PL

Używanie funkcji Cafeteria

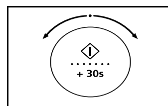
W funkcji Cafeteria ( ) czas gotowania jest ustawiany automatycznie.
Można wybrać ilość porcji obracając pokrętłem nastawczym.
Na początku umieść żywność na środku talerza szklanego.



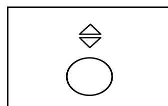
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Cafeteria** ( ).



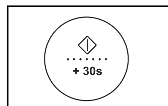
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciska-jąc przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowa-nych ustawień znajduje się w tabeli obok.



3. Wybierz rozmiar porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, od-powiednio wciskając przyciski **Więcej**/**Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wy-branych ustawień automatycznych.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sy-gnał przypominający.

Ustawienia funkcji Cafeteria

Poniższa tabela prezentuje programy automatyczne przeznaczone do podgrzewania napojów oraz rozmrażania i podgrzewania zamrożo-nego ciasta.
Program numer 1 używa tylko trybu mikrofale. Program numer 2 używa kombinacji mikrofal i konwekcji.

Przy-cisk	Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Napoje Kawa, mleko, herbata, woda (temperatura pokojowa)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1-2 min.	Wlej płyn do ceramicznych fili-żanek i odgrzej bez przykrycia. Jedną filiżankę postaw pośrodku talerza, 2 filiżanki naprzeciw sie-bie i 3 lub 4 w koło na talerzu. Pozostaw do odstania w ku-chence. Zamieszaj napoje przed i po odstaniu. Uważaj przy wyj-mowaniu filiżanek z napojami (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące płynów).
2	Ciasto mrożone	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 min.	Ułóż zamrożone ciasto pośrodku podstawki lub też ułóż zamrożone kawałki ciasta w koło na niższej podstawce. Program ten nie nadaje się do od-grzewania ciasta z kremem lub z polewą czekoladową.

Używanie talerza do przypiekania Crusty

PL

Tylko FC139STT/FC139STF

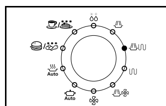
Normalnie podczas gotowania w kuchence mikrofalowej czy w czasie gotowania mikrofalami w trybie kombinacji mikrofal z grillem/kon-wekcją potrawy, które są zrobione z ciasta stają się gąbczaste. Używa-nie talerza do przypiekania Crusty Samsunga pomaga uzyskać chrup-ką żywność.

Talerz Crusty do przypiekania może być również używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek, itp.

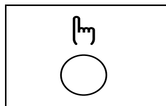


Przed używaniem talerza do przypiekania, ogrzej go wstępnie wybierając tryb kombinacji przez 3 do 5 minut:
- Kombinacja konwekcji (wymuszonego obiegu ciepła) (250°C) i mikrofal (poziom mocy 600W) lub
- Kombinacja grilla i mikrofal (poziom mocy 600W)
- Odpowiednie informacje znajdują się na stronie 21 i na stronie 22.

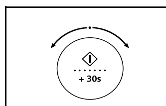
1. Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania tak, jak opisano powyżej.
   - Używaj rękawic za każdym razem, ponieważ talerz do przypiekania bardzo mocno się rozgrzewa.
2. Posmaruj talerz olejem, jeżeli pieczesz na nim żywność jak bekon i jaja by ładnie je przyrumienić.
3. Umieść żywność na talerzu do przypiekania.
   - Nie używaj żadnych przedmiotów, które nie są termo-odporne (na przykład miski z plastiku).
4. Ustaw talerz do przypiekania na talerzu szklanym w ku-chence mikrofalowej.
   - Nigdy nie wstawiaj talerza do przypiekania do kuchen-ki bez zainstalowanego na miejscu talerza szklanego.



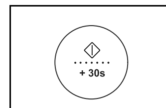
5. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Kombi** ( ).



6. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ).

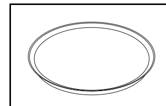


7. Następnie ustaw czas gotowania obracając **pokrętło ste-rowania** aż do wyświetlenia wskazania żądanego czasu.



8. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sy-gnał przypominający.

Sposób czyszczenia talerza do przypiekania



Najlepszym sposobem czyszczenia talerza do przypieka-nia jest umycie go w gorącej wodzie z detergentem a na-stępnie opłukanie go pod czystą wodą. Nie używaj szczo-tek do ścierania czy twardej gąbki, bo może to uszkodzić górną powierzchnię talerza.



Ponieważ talerz do przypiekania posiada warstwę teflonu na powierzchni, niewłaściwe obchodzenie się z nim może spowo-dować jej uszkodzenie.
- Nigdy nie krój żywności na talerzu do przypiekania. Do pocię-cia na kawałki zdejmuj żywność z talerza.
- Obracaj żywność na drugą stronę za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki.

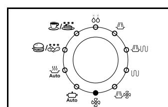
Używanie tacki i rusztu metalowego

Prostokątny ruszt metalowy lub podstawka są użyteczne do pieczenia ciasta, pizzy, ciastek, itp.
Mogą być używane do gotowania konwekcyjnego.

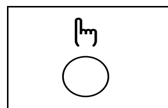


Zawsze używaj rękawic ochronnych dotykając przedmiotów wewnątrz kuchenki.

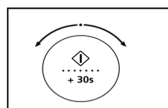
1. Otwórz drzwiczki.
   Wstaw ruszt w podstawce z uchwytami, która znajduje się po lewej i prawej stronie komory kuchenki.
2. Żywność do gotowania połóż na prostokątnym ruszcie metalowym lub podstawce, wsuń podstawkę metalową w uchwyty podstawek po bokach.
   Można położyć żywność w jakimkolwiek na-czyniu bez przykrywania na ruszcie lub pod-stawce. Naczynie oczywiście musi być od-porne na wysoką temperaturę.
   Zamknij drzwiczki.



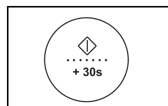
3. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Konwekcja** ( ).



4. Wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) raz lub więcej razy, aby ustawić żądaną temperaturę.
   Więcej szczegółów na temat ustawień programów goto-wania znajduje się w tabeli na sąsiedniej stronie.



5. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętłem sterowania**.



6. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.
   - Kiedy się skończy, rozlegnie się czterokrot-ny sygnał dźwiękowy i będzie migać wska-zanie "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.



Tackę i ruszt używaj tylko w trybie gotowania z konwekcją.
Wyjmuj je z kuchenki podczas używania trybu gotowania mikrofalami i przechowuj w bezpiecznym miejscu.

Przewodnik pieczenia z konwekcją pizzy, rogalików, bułek ze świeżego ciasta.

Wyłącz mechanizm obracania talerza szklanego podczas używania prosto-kątnej podstawki metalowej i rusztu. Użyj akcesorium do gotowania wielo-poziomowego tylko podczas gotowania z konwekcją. Ogrzej wstępnie ku-chenkę za pomocą funkcji automatycznego ogrzewania wstępnego do żą-danej temperatury, chyba, że nie ma takiego zalecenia w tabeli poniżej.

Użyj czasów gotowania i zaleceń w niniejszej tabeli jako przewodnika pieczenia z konwekcją.

Świeża żywność	Porcja	Wstępne ogrze-wanie	Poziom tacki (od dołu)	Temp	Czas (w min.)	Instrukcje
Pizza	800 g	200°C	3	200°C	20-25	Wyłóż świeże ciasto na spód pizzy (300g) na podstawce metalowej. Rozprowadź z wierzchu np. sos pomido-rowy, warzywa i ser.
Bułki (schło-dzone, świe-że ciasto drożdżowe)	400 g (8 szt)	180°C	3	180°C	14-16	Rozłóż bułki równo na podstawce metalowej.
Rogaliki (ciasto schłodzone)	250 g (6 szt)	180°C	3	180°C	10-13	Rozłóż świeże rogaliki na podstawce metalowej.
Ciasto z formy (np. marmurek)	700 g	-	2	160°C	55-60	Wyłóż świeże ciasto do prostokątnego naczynia z oksydowanego metalu (długości 25 cm). Ustaw naczynie w poprzek pośrodku rusztu.
Holender-skie ciasto maślane	800 g	-	2	160°C	55-65	Wyłóż świeże ciasto do pro-stokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego (długości 28 cm). Ustaw naczynie w poprzek pośrodku rusztu.
Biszkopt	700 g	-	2	160°C	35-40	Wyłóż świeże ciasto do okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego lub czarnego metalu. Ciasto połóż pośrodku kuchenki na ruszcie.

Używanie tacki i rusztu metalowego (ciąg dalszy)

PL

Przewodnik pieczenia z konwekcją pizzy, rogalików, bułek ze świeżego ciasta. (ciąg dalszy)

Świeża żywność	Porcja	Wstępne ogrze-wanie	Poziom tacki (od dołu)	Temp	Czas (w min.)	Instrukcje
Ciasto z orzecha-mi lasko-wymi	800 g	-	2	160°C	60-65	Wyłóż świeże ciasto do okrągłego naczy-nia metalowego (Ø24 cm). Ustaw ciasto pośrodku kuchenki na podstawce.
Spód do tortu (lub ciasto do rolady)	300 g	180°C	4	180°C	10-12	Rozłóż ciasto rów-no na papierze do pieczenia na pod-stawce metalowej.
Placek z jabłkami/ szarlotka	1500 g	180°C	3	180°C	22-25	Wyłóż płasko war-stwę świeżego ciasta (600g) na podstawkę me-talową. Ułóż na cieście pokrojone w plasterki jabłka. Posyp płatkami migdałów lub kru-szonką.
Pączki/ muffiny	500-600 g (12 szt)	180°C	4	180°C	18-21	Wyłóż ciasto na pączki do formy na 12 pączków. Ustaw naczynie na ruszcie.
Ciastka	300 g (30 szt)	180°C	4	160-180°C	12-15	Rozłóż ciastka równo na papie-rze do pieczenia, na metalowej podstawce.

Przewodnik gotowania z konwekcją gotowych produktów jak pizza, przekąski z pomidorami i makaron.

Wyłącz mechanizm obracania talerza szklanego podczas używania prosto-kątnej podstawki metalowej i rusztu. Użyj akcesoriów do gotowania wielopoziomowego tylko podczas gotowania z konwekcją. Ogrzej wstępnie kuchenkę za pomocą funkcji automatycznego ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury, chyba, że przewodnik zaleca inaczej – patrz tabela.

Użyj czasów gotowania i zaleceń w niniejszej tabeli jako przewodnika pieczenia z konwekcją.

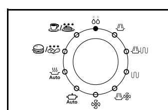
Żywność	Porcja	Wstępne ogrze-wanie	Poziom tacki (od dołu)	Temp	Czas (w min.)	Instrukcje
Pizza zamrożona	1000g	200°C	2	200°C	22-25	Połóż zamrożoną pizzę na ruszcie
Mrożone frytki pie-karników/ kuchni mi-krofalo-wych	500g	220°C	3-4	220°C	25-28	Rozprowadź zamrożone frytki na podstawce me-talowej. Obróć kilka razy.
Krokiety zamrożone	500g	180°C	3	180°C	13-16	Równomiernie rozłóż kro-kiety na podstawce meta-lowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu.
Wafle ziem-niaczane zamrożone	500g	200°C	3	200°C	20-25	Połóż wafle na podstawce meta-lowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu.
Zamrożone mini bu-łeczki z warzywami (w chińskim stylu)	250g	220°C	4	220°C	10-12	Równomiernie rozłóż mini bułeczki z warzywami na podstawce metalowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu.
Świeża lasagne (schłodzona)	1000g	220°C	3	200°C	25-30	Włóż lasagne do odpowied-niego naczynia (żaroodporne-go) i postaw pośrodku rusztu.

Gotowanie wieloetapowe

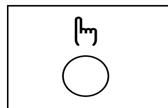
Państwa kuchenka mikrofalowa może być programowana do czterech etapów do gotowania żywności (tryby konwekcja, mikrofale + konwek-cja i ogrzewanie nie mogą być używane w gotowaniu wieloetapowym). Przykład: Chcesz rozmrozić żywność i ugotować ją bez ponownego ustawiania kuchenki po każdym etapie gotowania. Można tak np. roz-mrozić i ugotować 1.8 kg kurczaka w czterech etapach:

- ***Rozmrażanie***
- ***Odstanie na 20 minut***
- ***Gotowanie mikrofalami przez 30 minut***
- ***Grillowanie przez 15 minut***

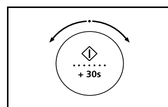
☛ Rozmrażanie i odstanie muszą stanowić dwa pierwsze etapy. Kombinacje i grillowanie może być używane tylko jeden raz w czasie dwóch pozostałych etapów, jakkolwiek mikrofale mogą być używane w dwóch następnych etapach (z dwoma, różnymi po-ziomami mocy).



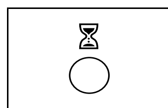
1. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Automatyczne Rozmrażanie** ( ).



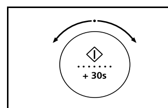
2. Wybierz rodzaj żywności, który chcesz rozmrozić wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



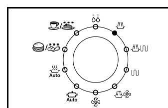
3. Ustaw wagę obracając odpowiednio **pokrętło sterowania** (w przykładzie 1800 g).



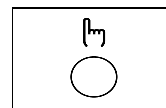
4. Wciśnij przycisk **Zawieś/Odrocz** ( ).



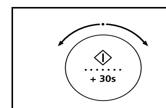
5. Ustaw czas odstania obracając odpowiednio **pokrętło sterowania** (w przykładzie 20 minut).



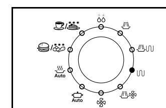
6. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Mikrofale** ( ).



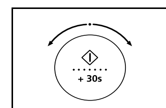
7. Ustaw poziom mocy mikrofal wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aby wybrać żądany poziom mocy (w przykładzie 450W).



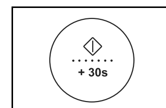
8. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania** (w przykładzie 30 minut).



9. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Grill** ( ).



10. Ustaw czas grillowania obracając odpowiednio **pokrętło sterowania** (w przykładzie 15 minut).



11. Wciśnij przycisk **Start** ( ).

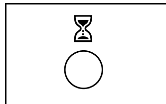
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.

- Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sy-gnał przypominający.

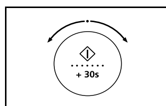
PL

Ustawianie czasu odstania

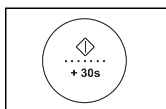
Minutnik zawieszenia może być używany do automatycznego ustawiania czasu odstania (bez gotowania mikrofalami).



1. Wciśnij przycisk **Zawieś/Opóźnij** (⧗).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
⧗ (Tryb zawieszenia/opóźnienia)

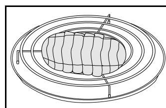


2. Wybierz czas odstania obracając **pokrętło sterowania**.



3. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
Rezultat: Po upływie ustawionego czasu odstania rozleg-nie się sygnał dźwiękowy.

Wybór akcesoriów

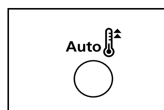


Tradycyjne gotowanie z wymuszonym obiegiem gorą-cego powietrza nie wymaga żadnych specjalnych na-czyń. Mimo to, należy stosować naczynia przeznaczo-ne do używania w piekarnikach.
Naczynia przeznaczone do gotowania w mikrofalach zwykle nie są odpowiednie do gotowania z konwekcją; nie używaj plastikowych pojemników, naczyń, papie-rowych kubków, ręczników, itp.
Jeżeli chcesz wybrać kombinowany tryb gotowania (mikrofale i grill lub konwekcja), używaj tylko naczyń przeznaczonych do gotowania mikrofalami i do pie-karnika.
Metalowe naczynia i akcesoria kuchenne mogą zniszczyć Państwa kuchenkę.

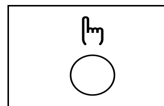

Więcej szczegółów na temat naczyń i akcesoriów kuchennych znajduje się w rozdziale Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych na stronie 24.

Wstępne ogrzewanie kuchenki

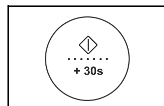
Do gotowania z konwekcją zalecamy wstępne podgrzewanie kuchenki do odpowiedniej temperatury przed umieszczeniem żywności w kuchence.
Kiedy temperatura kuchenki osiągnie żądaną temperaturę, jest ona utrzymywana przez około 10 minut; następnie kuchenka automatycz-nie się wyłączy.
Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji odpowiedniej do żą-danego trybu gotowania. Otwórz drzwiczki i umieść na miejscu talerz szklany.



1. Wciśnij przycisk **OGRZEWANIE WSTĘPNE** (Auto).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
250°C (temperatura)



2. Wciśnij przycisk **Wybierz** (☝) raz lub więcej razy aby ustawić temperaturę.



3. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
Rezultat: Kuchenka ogrzeje się do żądanej temperatury.

PL

Gotowanie z konwekcją

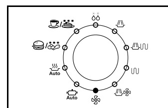
Tryb konwekcji pozwala na gotowanie żywności w taki sam sposób jak w tradycyjnym piekarniku. Tryb mikrofale nie jest używany. Można ustawiać temperaturę według uznania w zakresie od 40°C do 250°C w ośmiu zaprogramowanych poziomach. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



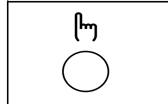
Jeżeli chcesz wstępnie ograć kuchenkę, przeczytaj informacje na stronie 18.

- Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ są bardzo gorące.
- Lepsze efekty gotowania i przypiekania uzyskuje się stosując niską podstawkę.

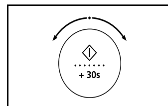
Sprawdź czy grzałka grill znajduje się w pozycji poziomej i czy szklany talerz obrotowy jest na swoim miejscu. Otwórz drzwiczki kuchenki i umieść naczynie z potrawą na talerzu obrotowym.



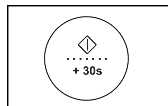
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Konwekcja ( ).**
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   (tryb konwekcja)
   250°C (temperatura)



2. Wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) raz lub więcej razy aby ustawić temperaturę.



3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się:
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sy-gnał przypominający.



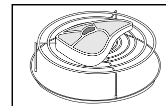
Można w dowolnym momencie sprawdzić temperaturę wewnątrz kuchenki wciskając przycisk **Język**.

Grillowanie

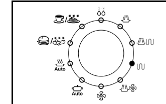
Grill pozwala na szybkie ogrzewanie i zapiekanie czy przyrumienianie bez używania mikrofal.

- ***Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ są bardzo gorące.***
- ***Lepsze efekty gotowania i grillowania uzyskuje się stosując wysoką podstawkę.***

Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej i czy właś-ciwa podstawka jest umieszczona na miejscu.

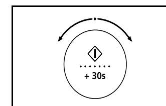


1. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na ruszcie.

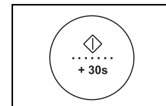


2. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Grill** ( ).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   | (gotowanie jednoetapowe)
   (tryb grill)

- Nie można ustawić temperatury grzałki grilla.



3. Ustaw czas grillowania obracając **pokrętło sterowania**.
   - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Grillowanie rozpocznie się:
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się syg-nał przypominający.

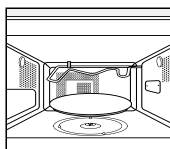
PL

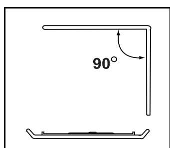
Wybór pozycji grzałki grilla

Grzałka grilla jest używana podczas grillowania. Grzałka, w zależności od modelu kuchenki, może być ustawiana tylko w pozycji poziomej lub w pozycji poziomej i pionowej.
Grzałka jest używana w czasie gotowania z konwekcją, grillowania lub pieczenia na rożnie. Może być ustawiona w dwóch pozycjach:

- ***Pozycja pozioma do gotowania z konwekcją i grillowania***
- ***Pozycja pionowa do pieczenia na rożnie (FC139STB/ FC139STF)***

☛ Zmieniaj pozycję grzałki grilla kiedy jest zimna i nie używaj zbyt dużej siły do ustawiania grzałki w pozycji pionowej.





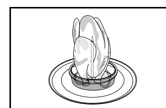
Aby ustawić grzałkę grilla w...	Wówczas...
Pozycji pionowej (tylko pieczenie na rożnie: FC139STB / FC139STF)	◆ Opuść grzałkę grilla ◆ Dociśnij ją do tylnej ścianki komory kuchenki aż będzie do niej równoległa
Pozycji poziomej (gotowa-nie z konwekcją i grillowa-nie)	◆ Pociągnij grzałkę grilla do siebie ◆ Unieś ją do góry aż będzie równoległa do górnej ścianki komory kuchenki

Pieczenie na rożnie

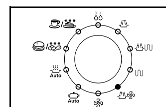
Tylko FC139STB / FC139STF

Rożen do pieczenia jest użyteczny do przygotowania barbecue, ponieważ nie ma potrzeby obracania mięsa podczas pieczenia. Może być używany podczas gotowania w trybie kombinacji mikrofal z konwekcją.

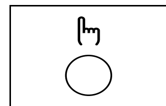
☛ Upewnij się, że waga mięsa jest równomiernie rozłożona na rożnie i że rożen obraca się swobodnie.
Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ są bardzo gorące.



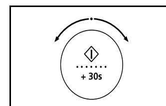
1. Przebij rożnem środek mięsa.
Przykład: Wbij rożen pomiędzy kręgosłup a pierś kurczaka. Rożen połącz z podstawką i postaw całość w szklanej misce i miskę na talerzu obrotowym. Aby lepiej przypiec mięso, posmaruj je olejem.



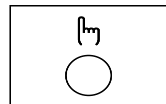
2. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Kombi** ( ).



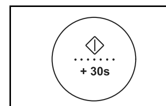
3. Ustaw temperaturę wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



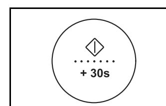
4. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.
- Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



5. Wybierz odpowiedni poziom mocy/temperaturę wciskając przycisk Wybierz ( ).



6. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się i rożen zacznie się obracać.
◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.



7. Kiedy mięso jest całkowicie upieczone, ostrożnie zdejmij rożen używając rękawic kuchennych dla ochrony rąk.

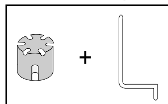
Używanie pionowego rożna ze szpikulcami

PL

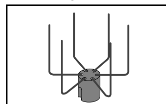
Tylko FC139STB/FC139STF

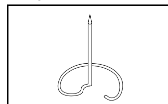
ROŻEN Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

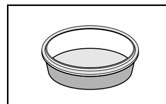
Używanie tego rożna z 6 szpikulcami umożliwia łatwe pieczenie mięsa, drobiu, ryb, warzyw (jak cebula, papryka lub cukinia) i owoców, które mogą być pokrojone na kawałki.
Można przygotować wymienioną żywność z użyciem szpikulców do kebabu w trybie konwekcji lub kombinacji.



Łącznik barbecue, Szpikulec,


Rożen ze szpikulcami


Rożen do pieczenia


Miska szklana

UŻYWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

1. Do przygotowywania kebabu używaj 6 szpikulców.
2. Na każdy szpikulec nałóż taką samą ilość żywności.
3. Rożen do pieczenia umieść w szklanej misce i wsuń na niego rożen z 6 szpi-kulcami.
4. Postaw szklaną miskę z rożnem na środku talerza obrotowego.

✉ Upewnij się, że grzałka grilla znajduje się we właściwej pozycji przy tylnej ścianie komory kuchenki a nie pod górną ścianą przed rozpoczęciem procesu grillowania.

WYJMOWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI Z KUCHEN-KI PO GRILLOWANIU

1. Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania z kuchenki miski szklanej z rożnem, ponieważ może być ona bardzo gorąca.
2. Zdejmij łącznik ze szpikulcami z rożna do pieczenia używając również do tego rękawic.
3. Ostrożnie zdejmij szpikulce i użyj widelca do zdejmowania kawałków jedzenia ze szpikulców.

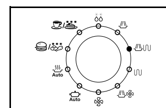
✉ Rożen z wieloma szpikulcami nie nadaje się do mycia w zmy-warce. Z tego powodu myj go ręcznie w ciepłej wodzie z deter-gentem. Po użyciu wyjmij rożen z wieloma szpikulcami z ku-chenki.

Łączenie mikrofal i grilla

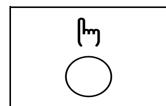
Można również łączyć gotowanie mikrofalami z grillem aby szybko ugotować i przyrumienić potrawę równocześnie.


ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania mikro-falami. Idealne do tego są naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy.
ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki ponieważ mogą być bardzo gorące. Można usprawnić gotowanie i grillowanie używając wysokiej podstawki.

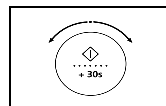
Otwórz drzwiczki. Żywność umieść w kuchence na podstawce najlepiej dopasowanej do typu gotowanej żywności. Podstawkę umieść na tale-rzu szklanym. Zamknij drzwiczki.



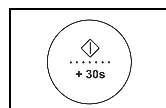
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Kombi** (Mikrofale + Grill).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   | (gotowanie jednoetapowe)
   (tryb kombinowany mikrofal i grilla)



2. **Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk Wybierz** ( ) aż wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy (300 – 600W).
   • Nie można ustawić temperatury grzałki grilla.



3. Ustaw czas pieczenia obracając **pokrętło sterowania**.
   • Maksymalny czas pieczenia wynosi 60 minut.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat:
   ◆ Gotowanie kombinowane rozpocznie się.
   ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się syg-nał przypominający.

Łączenie mikrofal i konwekcji

PL

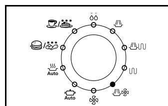
Gotowanie kombinowane używa jednocześnie energii mikrofal i ogrze-wania gorącem powietrzem. Nie jest wymagane wstępne ogrzewanie kuchenki, ponieważ energia mikrofal jest dostępna natychmiast po włączeniu kuchenki.
Wiele potraw może być gotowane w trybie kombinowanym, szczególnie:

- ***Pieczone mięso i drób***
- ***Ciastka, paszteciki i ciasta***
- ***Potrawy z jajkami czy serem***

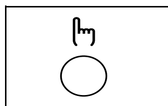


ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania mikrofa-lami. Idealne do tego są naczynia szklane lub ceramiczne, po-nieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy.
ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.
Można usprawnić gotowanie i przypiekanie używając niskiej podstawki.

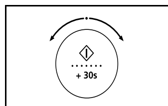
Otwórz drzwiczki. Żywność umieść na talerzu szklanym lub na niskiej podstawce, która powinna następnie być postawiona na talerzu szkla-nym. zamknij drzwiczki. grzałka grilla powinna być ustawiona w po-zycji poziomej.



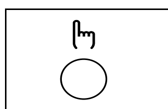
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Kombi** (**Mikrofale + Konwekcja**).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   (tryb kombinowany mikrofal i grilla)
   250°C (temperatura)



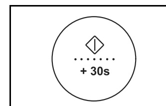
2. Ustaw temperaturę wciskając przycisk Wybierz ( ).



3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.
   - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



4. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ), aż wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy (100 – 600W).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat:
   - Gotowanie kombinowane rozpocznie się.
   - Kuchenka jest rozgrzana do żądanej tem-peratury, następnie rozpoczyna się goto-wanie za pomocą mikrofal i trwa do zakoń-czenia czasu gotowania.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrot-nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się syg-nał przypominający.

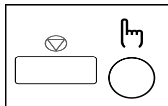


Jeżeli chcesz odczytać aktualną temperaturę w komorze kuchen-ki, wciśnij przycisk **Język**.

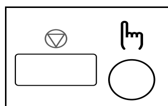
PL

Blokada dostępu do kuchenki mikrofalowej

Państwa kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w funkcję zabezpie-czenia przed dziećmi, która pozwala na zablokowanie kuchenki w po-zycji "zamknięta" tak, że dzieci i inne osoby niepowołane nie będą jej używały w sposób przypadkowy. Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



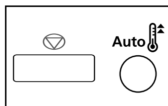
1. Wciśnij jednocześnie przycisk **Stop** ( ) i **Wybierz** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat:
   - Kuchenka jest zablokowana.
   - Wyświetli się ikona ( ).



2. Aby odblokować kuchenkę ponownie wciśnij przycisk **Stop** ( ) i **Wybierz** ( ) (około jedną sekundę).
   Rezultat:
   - Ikona ( ) zgaśnie.
   - Kuchenka może być normalnie używana.

Szybkość przewijania

Można kontrolować szybkość zmiany wartości ustawianych za pomocą pokrętła sterowania.



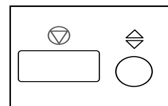
1. Jednocześnie wciśnij przyciski **Stop** ( ) i **Ogrzej** (Auto) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Wyświetlą się numery "11111 – 55555".
2. Wybierz odpowiednią szybkość przewijania.



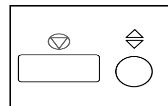
"11111" oznacza niską szybkość przewijania i "55555" oznacza wysoką szybkość przewijania.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Można w każdej chwili wyłączyć sygnalizację dźwiękową.



1. Wciśnij jednocześnie przycisk **Stop** ( ) i **Więcej/Mniej** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Nie będzie słyszalny sygnał dźwiękowy przy wciskaniu przycisków kuchenki.



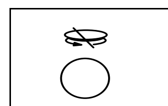
2. Aby przywrócić sygnał dźwiękowy ponownie wciśnij razem przycisk **Stop** ( ) i **Więcej/Mnie** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Kuchenka działa normalnie.

Wyłączanie talerza obrotowego

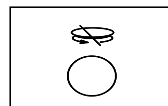
Przycisk włączania/wyłączania ( ) mechanizmu obracania się ta-lerza szklanego pozwala na używanie dużych naczyń (np. prostokąt-nych, wypełniających całą komorę kuchenki) dzięki temu, że obraca-nie się talerza wraz z dużym naczyniem jest wyłączone (tylko w ręcz-nym trybie gotowania).



Rezultaty w takim wypadku będą mniej zadowalające z powodu mniej równomiernego ugotowania. Zalecamy obrócenie naczynia w połowie czasu procesu gotowania.
Ostrzeżenie! Nigdy wyłączaj obracania się talerza bez żywności włożonej do kuchenki.
Powód: Może to spowodować zapalenie lub uszkodzenie lub włączysz.



1. Wciśnij przycisk **Włączanie/wyłączanie talerza** ( ).
   Rezultat: Talerz szklany nie będzie się obracał.



2. Aby ponownie włączy obracanie się talerza szklanego, wciśnij przycisk **Włączanie/wyłączanie talerza** ( ).
   Rezultat: Talerz szklany będzie się obracał.



Nie wciskaj przycisku **Włączanie/wyłączanie talerza** ( ) w trak-cie trwania gotowania. Wyłącz fazę gotowania zanim wyłączysz lub włączysz mechanizm obracania się talerza.

Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych

PL

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wska-zówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłą-cznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci Może spowodować iskrzenie.
• Papier z makulatury	✗	
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para..
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobie-żenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ :Zalecane , ✓✗:Ostrzeżenie przed używaniem, ✗:Niebezpieczne

Książka kucharska

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową, aby maksymalnie efektyw-nie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nier-dzewna, aluminium, miedź, ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń lub pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:
Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mó-wiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to, co na konwen-cjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposo-by i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania
Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w żywności gotowanej w kuchence.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Przykrywaj na czas odstania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odsta-nia (w min.)	Zalecenia
Szpinak	300g	600W	9½-10½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	8½-9½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasola	300g	600W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	8½-9½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką - ryż dwukrot-nie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie starannie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odsta-nia (w min.)	Zalecenia
Ryż biały preparowany	250g 375g	900W	15½-16½ 18-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy preparowany (parboiled)	250g 375g	900W	20½-21½ 23-24	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g 375g	900W	16½-17½ 19-20	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g 375g	900W	17½-18½ 20-21	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	900W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Książka kucharska

PL

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw chyba, że są zalecane inne ilości wody - patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (900W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4½-5 7-7½	3	Przygotuj równej wielkości kwia-ty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g 500g	6-6½ 9-9½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Potnij marchewki na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj równej wielkości kwia-ty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g 500g	3-3½ 7-7½	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g 500g	3½-4 6-6½	3	Potnij na plasterki i pokrop so-kiem z cytryny (1 łyżka stołowa).
Pory	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop so-kiem z cytryny. Dodaj pieprzu i soli. Odsącz przed podaniem.
Cebula	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Potnij na plasterki lub na połó-wki. Dodaj 15 ml (1 łyżka stoło-wa) wody.
Papryka	250g 500g	4½-5 7-8½	3	Potnij paprykę na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4½-5 7½-8½	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g 500g	5½-6 8½-9	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w znacznie krótszym czasie niż konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w prze-wodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 - +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 - +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysusze-nia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania tempera-turę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 900 W, kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów.
Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki szczególnie, jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania, aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne - zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być po-mocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.
Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty chyba, że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:

Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrze-waj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli czasów i poziomów mocy kuchenki jako przewodnika odgrzewania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30s.	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dok-ładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20s.	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40s. 1min. 10 s. do 1min. 20s.	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Pod-grzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odstania, na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i sta-rannie sprawdź tempera-turę przed podaniem mle-ka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o tempera-turze po-kojowej)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Wlej napój do ceramicznej fi-liżanki i podgrzej bez przykry-cia: 1 na środku, 2 naprzeciw siebie, 3-4 w koło na talerzu. Pozostaw do odstania w ku-chence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schło-dzona)	250g 500g	900W	2½-3 4-4½	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj ponownie przed podaniem.
Gulasz (schło-dzony)	350g	600W	5-6	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schło-dzony)	350g	600W	4½-5½	3	Nałóż spaghetti (lub inny ma-karon jajeczny) na płaski, ce-ramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z farszem i sosem	350g	600W	5-6	3	Nałóż np. pierożki (ravioli, torte-llini) do głębokiego ceramicz-nego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania i ponownie przed odstaniem oraz podaniem.
Danie na talerzu (schło-dzone)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składni-ków umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią do kuchenek.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają deli-katnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypad-ku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowa-nie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w poło-wie czasu, odlej płyn i usuń wszystkie podroby tak szybko jak to możliwe. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa, aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe. Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owi-nąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli drób ogrzeje się na zewnętrznej powierzchni, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z ta-beli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Podczas rozmrażania mniejszych kawałków mięsa osiąga się lepsze rezultaty rozmrażania dużych porcji mięsa.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na pozio-mie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso Siekana wołowina Steki wieprzowe	500g 250g	13-15 7-8	15-30	Umieść mięso na płaskim, cera-micznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Drób Porcjowany kurczak Cały kurczak	500g (2 szt) 1200g	14-15 32-34	15-60	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminio-wą. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Ryby Filety rybne Całe ryby	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Połóż ryby na płaskim, ceramicz-nym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce Jagody	250g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, szkla-nym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb Bułki (krążki) (po 50 g szt.) Tostowy / Sandwich	2 szt 4 szt 250g	1-1½ 2½-3 4½-5	5-10	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchen-nym i połóż na talerzu obroto-wym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!

Książka kucharska (ciąg dalszy)

GRILL

Grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przez 4 minuty przyśpiesza przypieczenie.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu :
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. W Państwa kuchence są dostępne trzy kombinacje mikrofal z grillem: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:
Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy, które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest ustawiony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Inaczej można całość umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji.
Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Przewodnik grillowania zamrożonej żywności

Ogrzej wstępnie grill przez 3 minuty chyba, że są inne zalecenia.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min.)	Instrukcje
Kotlet (zamrożony surowy)	2 sztuki (125 g) 4 sztuki (250 g)	450W+Grill	5-6 8-9	Połóż surowe kotlety w koło na wysokiej podstawce. Obróć na drugą stronę po upływie 3½ (125g) i 5 minut (250g). Włóż kotlety do bułek.
Hamburger, Hamburger z serem itp. (gotowe do gotowania razem z bułką)	2 szt (300 g)	600W+Grill bez wstępnego ogrzewania!	5-6	Włóż zamrożone hamburgery jeden obok drugiego do naczynia żaroodpornego. Postaw bezpośrednio na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450W+Grill	14-16	Włóż zamrożoną zapiekankę do okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Zapiekanka rybna	400 g	450W+Grill	20-22	Włóż zamrożoną zapiekankę rybną do małego, prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

PL

Przewodnik grillowania świeżej żywności

Ogrzej przez 4 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony (min)	Czas pieczenia 2 strony (min)	Instrukcje
Tosty	4 szt (każ-dy 25 g)	tylko Grill	5-6	3-4	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Pieczone pomidory	400 g (4 szt)	300+ Grill	7½-8½	-	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je dookoła na płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Tost z serem i pomidorem	4 szt (300 g)	300+ Grill	5½-6½	-	Najpierw przypiecz kromki chleba. Tosty z serem ułóż na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	4 szt (500 g)	450+ Grill	6½-7½½	-	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodat-kami na wysokiej podstawce. Dwa tosty połóż naprzeciw sie-bie na wysokiej podstawce. Po-zostaw do odstania na 2 - 3 min.
Pieczone ziemniaki w mundurkach	2x 200 g 2x 400 g	600+ Grill	5-6 8½-9½½	3-4 5-6	Ułóż 2 ziemniaki naprzeciw siebie, 4 w ko o na wysokiej podstawce. Zostaw do odstania na 3-5 minut.
Zapiekanka z ziemniaków / warzyw (schłodzona)	800 g	600+ Grill	16-17	-	Włóż świeżą zapiekankę do małej miski ze szkła żaroodpornego. Ustaw naczynie na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Lasagne (schłodzona)	800 g	600W+ Grill	17-18	-	Włóż lasagne do dużego, prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony (min)	Czas pieczenia 2 strony (min)	Instrukcje
Pieczone jabłka	4 jabłka (ok. 800g)	300W+ Grill	13-15	-	Obierz jabłka i nadziej je rodzynkami z dżemem. Z wierzchu posyp płatkami migdałów. Jabłka włóż do płaskiego, ża-roodpornego naczynia. Na-czynie postaw bezpośrednio na niskiej podstawce.
Kurczak w kawałkach	500 g (2 szt) 800 g (4 szt)	300W+ Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Kawałki kurczaka posmaruj olejem z przyprawami. Ułóż kawałki w koło na wysokiej podstawce. Jeden kawałek kurczaka połóż pośrodku wysokiej podstawki. Podstawkę postaw na emaliowanej podstawce metalowej. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.
Kotlety jagnięce	500 g (4-5 szt)	Tylko Grill	12-14	10-12	Posmaruj kotlety jagnięce olejem z przyprawami. Ułóż je w koło na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.
Steki wieprzowe	650 g (4 szt)	MW + Grill	300W+ Grill 13-14	Tylko Grill 9-10	Posmaruj steki wieprzowe olejem z przyprawami. Ułóż je w koło na wysokiej podstawce. Podstawkę postaw na emaliowanej podstawce metalowej. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Ryba pieczona	650 g (2 szt)	300W+ Grill	10-11	9-10	Posmaruj skórę ryby olejem i dodaj przyprawy i zioła. Dwie ryby ułóż obok siebie (głowa do ogona) na metalowej, emalio-wanej podstawce. Pozostaw do odstania na 2 - 3 minuty.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

KONWEKCJA

Gotowanie z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza jest dobrze znanym z tradycyjnej kuchni sposobem gotowania żywności.
Grzałka grilla i wiatraczek są zlokalizowane na tylnej ścianie komory kuchenki, w ten sposób gorące powietrze krąży.

Naczynia przystosowane do gotowania z konwekcją:
Wszystkie konwencjonalne naczynia kuchenne, których używa się w tradycyj-nych piekarnikach.

Żywność odpowiednia do gotowania z konwekcją:
Odpowiednie do gotowania w tym trybie są wszystkie potrawy zawierające ciasto (Ciasta, ciastka itp.) oraz wszytkie potrawy które się piecze w tradycyjnym piekarniku (pieczone mięso, ryby itp).

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten łączy energię mikrofal z obiegiem gorącego powietrza i w ten sposób skraca czas gotowania dając rumiane i chrupiące potrawy. Gotowanie z kon-wekcją jest tradycyjną i dobrze znaną metodą gotowania żywności w kuchni z gorącym powietrzem wprawianym w obieg wiatraczkiem na tylnej ścianie.

Naczynia przystosowane do gotowania mikrofalami z konwekcją:
Powinny przepuszczać mikrofale. Powinny być przeznaczone do używania w ku-chence (jak szkło, ceramika lub porcelana bez zdobień metalowych); podobnie do naczyń opisanych w gotowaniu z użyciem mikrofal + grill.

Żywność odpowiednia do gotowania mikrofalami z konwekcją:
Wszystkie rodzaje mięsa i drobiu tak jak gulasze i zapiekanki w naczyniach, biszkopty i lekkie ciasta owocowe, ciastka i kruche ciastka, pieczone warzywa, placki i pieczywo.

Przewodnik gotowania z konwekcją i funkcją wstępnego ogrzewania świeżych potraw jak Ciasto/Quiche, Pizza i Mięso

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żą-danej temperatury.
Użyj poziomów mocy i czasów gotowania w poniższej tabeli jako przewodnika gotowania z konwekcją.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas dla 1 strony	Czas dla 2 strony	Instrukcje
CIASTO/QUICHE Ciasto/Quiche (gotowe, upie-czone i schło-dzone)	200g 400g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Połóż schłodzone ciasto/ quiche na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
PIZZA Pizza schłodzo-na (gotowa, schłodzona)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Umieść pizzę na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
MIĘSO Pieczeń wołowa / Pieczeń jagnięca (średnia)	1200-1300g	1. strona 600W + 160 °C 2. strona 600W + Grill	20-22	13-15	Posmaruj wołowinę/jagnięci-nę olejem i przypraw pieprzem, solą i papryką. Połóż na niskiej podstawce, tłustą stroną mięsa zwróconą do dołu. Podstawkę postaw na emaliowa-nej podstawce metalowej. Po ugotowaniu zawiń w folię alu-miniową i pozostaw do odsta-nia na 10-15 minut.
Kurczak pieczony	900g 1300g	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż kurczaka na niskiej podstawce najpierw piersią zwróconą do dołu. Podstawkę postaw na emaliowanej podstawce metalowej. Pozostaw do odstania na 5 minut.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

Przewodnik gotowania z konwekcją świeżej żywności jak bułki, chleb i ciasta

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika gotowania z konwekcją.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
BUŁKI Bułki (gotowe, upieczone)	4-6 szt (każda 50 g)	Tylko konwekcja 180°C	3-4	Ułóż bułki dookoła na nis-kiej podstawce. Używaj rę-kawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Bułki (podpieczone)	4-6 szt (każda ok 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Ułóż bułki w koło na wy-sokiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu!
Bułki (schło-dzone, świeże, drożdżowe)	200 g (4 szt) 400 g (8 szt)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Rozłóż bułki papierze do pie-czenia na niskiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
CHLEB Chleb czosnkowy (schłodzony, podpieczony)	200 g (1 szt)	180 W + 220°C	7-8	Rozłóż schłodzone bochenki na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Biały chleb (świeże ciasto drożdżowe)	750g	180 W + 220°C bez wstępnego podgrze-wania	21-23	Włóż świeże ciasto do małego, prostokątnego naczynia me-talowego (długość 25 cm). Po-nacinaj lekko wzdłuż. Połóż chleb na niskiej podstawce. Po-zostaw do odstania na 5-10 min.
Ciemny chleb (ciasto na świe-żym zakwasie)	750g	180 W + 220°C bez wstępnego podgrze-wania	28-30	Włóż świeże ciasto do małego, prostokątnego naczynia metalowego (długość 25 cm). Ponacinaj lekko wzdłuż. Połóż chleb na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5-10.

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak bułki, chleb, ciasto i inne wypieki

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
CIASTO Babka marmur-kowa; (rzadkie ciasto)	500g	180 W + 220°C	19-21	Wyłóż świeże ciasto do ma-łego, okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego (Ø 18 cm). Postaw formę na niskiej podstawce. Pozostaw do od-stania na 5-10 minut.
Ciasto maślane	800g	180 W + 220°C	22-23	Wyłóż ciasto prostokąt-nego naczynia do piecze-nia ze szkła żaroodpor-nego (długość 28 cm). Ustaw na niskiej podstawce. Zostaw do odstania na 5-10 min.
Biszkopt	250g	220°C + 180 W	11-13	Wyłóż świeże ciasto do ma-łego, okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego (18 cm). Postaw formę na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5-10 minut.
Spód do ciasta z owocami	400g	220°C + 180 W	17-18	Weź płaskie, okrągłe naczy-nie ze szkła żaroodpornego (25 cm). Spód wyłóż papierem do pieczenia i włóż ciasto do naczynia. Naczynie postaw niskiej podstawce.Po odstaniu około 20 – 30 minut, nałóż z wierzchu owoce i polewę.
Świeże ciastka (schłodzone, na-dziewane ciasta drożdżowe)	250 g (5 szt)	100 W + 200°C	11-12	Wyłóż ciastka drożdżowe na papierze do pieczenia w koło na wysokiej podstaw-ce. Pozostaw wolny śro-dek. Używaj rękawic och-ronnych przy wyjmowa-niu! Pozostaw do odsta-nia na 2-3 minuty.
Muffiny	400 g (6 szt)	180 W + 200°C	14-16	Rozłóż świeże ciasto równo w naczyniu do ro-bienia muffinów z czar-nego metalu. Postaw na-czynie na niskiej pod-stawce. Używaj rękawic ochronnych podczas wyjmowania! Pozostaw do odstania na 5 minut.
Ciemne, kruche ciastka (Brownies)	650g	180 W + 200°C	20-22	Ciasto wyłóż do prosto-kątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Postaw naczynie na nis-kiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych pod-czas wyjmowania! Pozo-staw do odstania na 5-10 minut.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak bułki, chleb, wypieki i ciastka

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do osiągnięcia żądanej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika pieczenia.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Bułki (gotowe, upieczone)	6 szt (każda ok. 50 g)	180 W + 200°C	6-7	Rozłóż bułki w koło na nis-kiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-5 minut.
Bułki (upieczone)	6 szt (każda ok. 50 g)	180 W + 200°C	6½-7½	Rozłóż bułki w koło na nis-kiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-5 minut.
Rogaliki (Croissanty) (gotowe, upieczone)	4 szt (każda ok. 50 g)	180 W + 200°C	4-5	Rozłóż croissanty w koło na niskiej podstawce. Po upie-czeniu pozostaw do odsta-nia na 2-3 minuty.
Bagietki / Chleb czosnkowy (podpieczony)	200-250 g (1 szt)	180 W + 200°C	9-10	Rozłóż bagietki na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Bagietki + dodatki (np. pomidory, ser, szynka, itp.)	250 g (2 szt)	450 W + 200°C	6-7	Rozłóż bagietki jedną obok drugiej na niskiej podstaw-ce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Ciasto (gotowe, upieczone z na-dzieniem owoco-wym)	400-500 g	180 W + 180°C bez wstęp-nego ogrze-wania!	8-10	Połóż ciasto na papierze do pieczenia. Ciasto o małej średnicy połóż na niskiej ciasto o dużej średnicy po-łóż na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 15-30 minut. Ciasto pozostaw kuchence i podawaj na ciepło.
Biszkopty (suro-we ciasto z na-dzieniem)	250 g (5-6 szt)	180 W + 220°C	10-11	Połóż ciasto na papierze do pieczenia na niskiej pod-stawce. Po upieczeniu po-zostaw do odstania na 2-3 minuty.

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak pizza, bagietki, zapiekanka i krokiety

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żą-danej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika pieczenia.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Pizza (podpieczona)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Umieść jedną pizzę na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozo-staw do odstania na 2-3 minuty.
2 bagietki z dodatkami (podpieczone)	2 x 125 g	300 W + 220°C	10-12	Umieść dwie bagietki na wyso-kiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Lasagne lub Canelloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	Włóż do odpowiedniego na-czynia ze szkła żaroodpornego lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (uważaj, by były przeznaczone do kuchni mikro-falowych i wysokich temperatur). Zamrożoną lasagne postaw na niskiej podstawce. Po ugotowa-niu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Zapiekanka (Macaroni, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Włóż do odpowiedniego naczy-nia ze szkła żaroodpornego lub pozostaw w oryginalnym opa-kowaniu (uważaj, by były przez-naczone do kuchni mikrofalo-wych i wysokich temperatur). Zamrożone spaghetti postaw na niskiej podstawce. Po ugotowa-niu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Krokiety (Zakąski ziemniaczane)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Połóż krokiety na niskiej pod-stawce. Po gotowaniu pozo-staw do odstania na 1-2 mi-nuty.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

PL

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Pod-grzewaj przez 30-40 sekund używając mocy 900 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej przez 31/2 do 41/2 minuty z mocą 900 W aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj w czasie gotowania.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców (na przykład różnych jagód) w odpowiedniej wielkości na-czynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wy-mieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 – 12 minut z mocą 900W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, postaw je na nakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml) i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 31/2 - 41/2 minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 - 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwiczki i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

 **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

 Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy po-mocy namydlonej szmatki. Następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapa-chów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytryno-wym i podgrzewaj go przez 10 min z maksymalnym poziomem mocy

4. Myj szklany talerz (przeznaczony do zmywarek) tak często jako to konieczne.

 **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

PL

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.
Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiada-jącego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.



NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym



Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikro-falowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

- **Powód**: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy Maksymalny Mikrofale Grill (grzałka grilla) Konwekcja (grzałka)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Moc wyjściowa mikrofal	100W/900W -6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Wymiary (szer. x głęb. x wys.) Zewnętrzne Komory kuchenki	 593 x 554 x 461 mm 369 x 391.7 x 252 mm
Objętość komory	37 l
Waga Brutto Netto	 Ok. 34.5 kg Ok. 28.0 kg

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	FC139ST / FC139STT FC139STB / FC139STF
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	53.3 %
Stopień równomierności pieczenia	3.78
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS